

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Novembro 2018

asesoramento nutricional e dietético

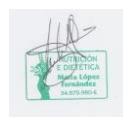
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				2 - Variñas de pescada c/ ensalada mixta - Polo estofado - Cremas de chocolate
5 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía, coliflor e pataca - Pasta con atún - Froita variada	6 - Mini empanadas - Peituga de polo á prancha con arroz - logures variados	7 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas - Froita variada	8 - Crema de cenoria e xudía: cenoria, xudía pataca e coliflor - Tenreira guisada con fideos - logures variados	9 - Lentellas guisadas - Pizza de xamón e queixo - Froita variada
12 - Crema de porro - Albóndegas c/verduras e espaguetes - logures variados	13 - Xudías con ovo - Milanesa de lombo con arroz - Froita variada	14 - Sopa de pasta - Polo estofado con patacas - logures variados	15 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía, coliflor e pataca - Pasta boloñesa - Froita variada	16 - Sopa de pasta - Peixe ao forno con patacas e brócoli - Bica galega
19 - Croquetas de xamón - Salteado de polo con pasta - Froita variada	20 - Crema de xudía e cenoria: xudía, cenoria, pataca e coliflor - Paella mixta - logures variados	21 - Empanada de carne - Peixe con patacas - Froita variada	22 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Xamón asado con arroz - logures variados	23 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía, coliflor e pataca - Lasaña de carne - Froita variada
26 - Sopa de pasta - Guiso de carne c/ patacas e verduras - logures variados	27 - Crema de cenoria: cenoria, coliflor, porro e pataca - Peixe ao forno con arroz - Froita variada	28 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Tortilla con ensalada mixta - logures variados	29 - Crema de porro - Hamburguesa con pasta - Froita variada	30 - Sopa de pasta - San xacobos con arroz de verduras - logures variados
OBSERVACIÓNS	- Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada. - Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos, cremas de verduras,... - Produtos precociñados: salsa de tomate, croquetas e a base da pizza.			

Os menús presentados están valorados por unha profesional da Nutrición Humana e Dietética. A composición nutricional destes foi estudada e os parámetros obtidos atópanse dentro dos rangos establecidos segundo a normativa vixente para pacientes que non necesitan dieta específica.

Salceda de Caselas, a 31 de outubro do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028